



BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ & CHEFLUX™



Entdecken Sie mehr
auf unox.com

Konfigurieren
Sie Ihren Ofen
auf unox.com



Analoge Öfen für jede Art von Betrieb.

Leistung trifft auf Einfachheit.

BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ und CHEFLUX™ sind die analogen Öfen von UNOX. Sie wurden entwickelt, um sich flexibel an die Produktivitätsanforderungen jeder Art von Betrieb anzupassen – von kleinen Cafés bis hin zu großen Bäckereien und Kantinen. Die Öfen sind in allen relevanten Größen erhältlich und stehen für zuverlässige, effiziente Leistung, maximale Benutzerfreundlichkeit sowie ein klares, intuitives Design.



BAKERLUX CLASSIC

Kleine Cafés
und Kioske



BAKERLUX™

Bäckereien und Supermärkte
mit hoher Produktionsleistung.



CHEFLUX™

Feinkostläden und
Convenience Stores

Backen mit BAKERLUX.



90
stk

kaiserbrötchen

16 minuten



144
stk

butterkekse

16 minuten



30
stk

kleine
baguettes
18 minuten



36
stk

blechpizza

22 minuten



48
stk

Gefüllte
plunderteilchen
20 minuten



18
stk

biskuitböden
28 minuten

Die Daten beziehen sich auf eine vollständige Beladung mit 6 Blechen im Format 600 x 400 im BAKERLUX™.

Kochen mit CHEFLUX.



30
kg

ofenkartoffeln

30 minuten



240
portionen

lasagne
40 minuten



30
kg

gedämpfter
reis
25 minuten



24
stk

brathähnchen

35 minuten



36
kg

gedämpfter
spinat
15 minuten



300
portionen

gulasch
3 stunden

Die angegebenen Werte beziehen sich auf eine Volllast von 12 GN-1/1-Blechen im CHEFLUX™.

BAKERLUX CLASSIC

BAKERLUX CLASSIC Heißluftöfen – mit oder ohne Feuchtigkeit – sind ideal für **kleine Betriebe wie Kioske und Cafés**, die duftende Backwaren einfach und zuverlässig anbieten wollen.

Erfahren Sie mehr über BAKERLUX CLASSIC auf unox.com

BAKERLUX™

BAKERLUX™ Heißluftöfen mit Feuchtigkeit sind die ideale Wahl für **Bäckereien und Supermärkte**, die einen hochproduktiven, zuverlässigen Ofen benötigen, der Effizienz und Einfachheit vereint.

Erfahren Sie mehr über BAKERLUX™ auf unox.com

CHEFLUX™

CHEFLUX™ Kombidämpfer richten sich an Betriebe mit hohem Produktionsvolumen, die maximale **Vielseitigkeit, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit** benötigen.

Erfahren Sie mehr über CHEFLUX™ auf unox.com



Heißluft

Heißluft mit Feuchtigkeit

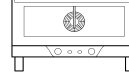
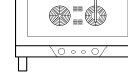
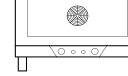
Einschließlich Modelle mit integrierter Pumpe für Küchen ohne Wasseranschluss

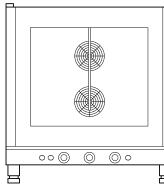
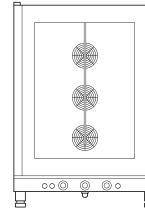
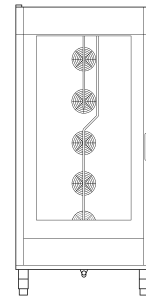
Heißluft mit Feuchtigkeit

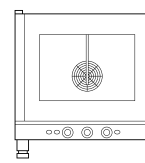
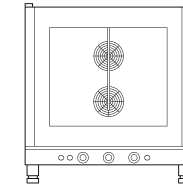
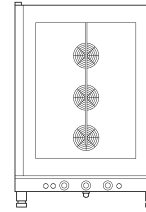
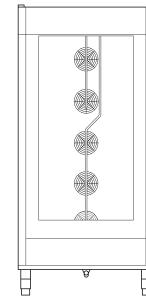


Dampf



						
Kapazität	3 342x242	3 460x330	4 460x330	3 600x400	4 600x400	4 600x400
Leistung	3 kW	2,9 kW	2,9 kW	2,9 kW	5,8kW	4,9kW
Abmessungen (B x T x H)	480x552x467 mm	600x612x467 mm	600x612x547 mm	800x752x515 mm	800x752x595 mm	800x752x595 mm
Öffnungsart	Abklappbar	Abklappbar	Abklappbar	Abklappbar	Abklappbar / Scharnier links oder rechts	Abklappbar

			
Kapazität	6 600x400	10 600x400	16 600x400
Leistung	10,5 kW	15,8 kW	29,7 kW
Abmessungen (B x T x H)	860x882x932 mm	860x882x1252 mm	913x997x1863 mm
Öffnungsart	Scharnier links	Scharnier links	Scharnier links

				
Kapazität	5 GN 1/1	7 GN 1/1	12 GN 1/1	20 GN 1/1
Leistung	7 kW	10 kW	15 kW	29 kW
Abmessungen (B x T x H)	750x773x772 mm	860x882x932 mm	860x882x1252 mm	913x997x1863 mm
Öffnungsart	Scharnier links	Scharnier links	Scharnier links	Scharnier links

Kompakt

Vollständige Backleistung auf **minimalem Raum**.

Plug & Bake

Unabhängig vom Bediener. Vom ersten Tag **an einsatzbereit**.

Einfach

Nur zwei Drehknöpfe für den **einfachsten Weg** zum Backen.

Zuverlässig

Langlebigkeit trifft auf **Beständigkeit**, Backvorgang für Backvorgang.

Zuverlässig

Einfache technologie, **solide** leistung.

Effizient

Hohe Kapazitäten für große Produktionen.

Einfach zu bedienen

Mühelose Bedienung dank intuitiver **Drehknopf-Steuerung**.

Platzsparend

Maximale **Vielseitigkeit** auf weniger als einem Quadratmeter.

Produktiv

Maximale **Leistung** bei minimalem Platzbedarf.

Robust

Konkret, **zuverlässig** und ohne Schnickschnack.

Intuitiv

Benutzerfreundliches Design für optimierte Abläufe.

Platzsparend

Maximale **Vielseitigkeit** bei **minimalem Platzbedarf**.